**Комплексная организованная образовательная деятельность в игровой форме по теме «Как на нашей на пекарне». Конспект ООД.**

Провела Бочарова Анна Николаевна, воспитатель МБДОУ «Детский сад №14 г.Красноармейска»

Тип: практическое.

Возраст детей: 2 младшая группа (3 – 4 лет)

Интеграция образовательных областей:

-«Познавательное развитие»,«Речевое развитие», «Социально-коммуникативное развитие»,«Физическое развитие», «Художественно-эстетическое развитие».

Формы организованной образовательной деятельности:

-Познавательная, игровая, коммуникативная, физическая.

Формы организации:

-Подгруппа, совместно с родителями.

Главная цель ранней профориентации детей — это развить эмоциональное отношение ребенка к профессиональному миру, дать возможность проявить свои силы и возможности в различных видах деятельности и профессий.

Цель:

-Закрепить представление детям о профессии пекаря., формировать умения  детей лепить из теста кондитерские изделия, украшать их. Закреплять знания детей о профессии пекаря, формировать представление детей о бережном отношении к хлебу.

Задачи:

-Закреплять знания детей о профессии пекаря, о том, что хлеб – основа здоровья человека.

-Формировать умения  детей работать с тестом, раскатывать тесто, вырезать из него фигурки и украшать их.

-Развивать у детей свободное общение, речь, память, внимание, моторику рук; продолжать развивать двигательную активность детей в подвижных играх и физминутке.

- Воспитывать нравственные и духовные качества ребёнка в направлении ранней профориентации и экологической культуры.

**Ход занятия:**

|  |  |
| --- | --- |
| Деятельность педагога | Деятельность детей |
| Организационный момент | |
| У входа детей встречает Колобок.  Здравствуйте ребята! Вы, пожаловали, зачем сюда, на меня посмотреть? Какой я румяный да пригожий? Вы узнали меня?  Я живу здесь в пекарне, здесь тепло и уютно, а еще очень вкусно пахнет свежей выпечкой. | Ответы детей  Мы пришли Колобок посмотреть, как пекут хлеб, пироги, пирожки. |
| Поисково-ориентировочный этап | |
| А вы зачем сюда, все - таки, пожаловали?  Колобок: За работой пекаря!!! Да что здесь сложного очень легко, тяп-ляп и готово!  Ой, ребята, а у меня тоже есть маленькая мельница, хотите попробовать получить муку из колосков пшеницы?  (Проводим опыт с кофемолкой и ростком пшеницы)  Молодцы!  А я вот, тоже, испечен из муки, сметаны, кто знает, кто меня испек?  Правильно!  А кто то, же тогда печет хлеб, пироги?  Молодцы! Ну, раз вы столько знаете, тогда я хотел вас расспросить, чтобы тоже больше узнать!  Колобок спрашивает детей: - Где пекут хлеб?  Колобок: - Ребята, вот я тут живу, а оказывается ничего не знаю о пекарях, а ведь это так интересно ! Я предлагаю вам, раз вы столько знаете о пекарне, превратиться в пекарей и устроить соревнования по выпечке, только соблюдать все правила!! Давайте их вспомним:  (Здесь надо показать инсценировки-заставки о правилах и связать информацию с экологией здоровья)  Молодцы!!  А теперь превращаемся, вокруг себя мы повернулись, быстро в фартук завернулись, и надели колпачки, вот теперь мы - пекари! | Дети не соглашаются с Колобком, рассказывают Колобку, как трудно испечь хлеб, что сначала на полях вырастало зернышко, потянулось к солнышку, ветерок его качает, теплый дождик поливает.. (делают, упражнение со словами) перемалывают, берегут каждое зернышко, получают муку, из которой пекарь и печет хлеб, пироги.  Бабушка для дедушки  Пекари  В пекарне  Руки мыть перед началом работы и после перерыва, но воду просто так лить нельзя, ее нужно экономить, чтобы сберечь все живое, продукты должны быть свежими, чтобы не заболеть, место рабочее чистым, и экономно относить к продуктам.  Взрослые персонажи разыгрывают ситуации с ошибками, а дети проговаривают правила (изложить подробно). |
| Сначала сделаем разминку:  Тесто быстро замесили, на кусочки разделили, раскатали все куски и слепили пирожки! | Дети делают упражнение, повторяя за Колобком. |
| Ребята у меня есть ларец, в котором собраны все ингредиенты, из которых готовиться тесто, поможете их вспомнить?  Здорово, вы все знаете. Приступаем к работе.  Вытираем столы, месим тесто, достаем тесто и формируем его в виде пирога! | Ингредиенты в мешочках (мука, яйцо,вода, дрожжи, масло, соль)  Готовое соленое тесто.  Давайте выстроим цепочку замеса теста( подсказки картинки) |
| Рефлексия | |
| Колобок: Пока наше тесто отдыхает, давайте вспомним, кем же мы сегодня с вами были и что делали?  Колобок: Какие же у вас получились пироги! Боюсь вы все победители! За вашу прекрасно сделанную работу , угощаю вас маленькими колобочками, которые я испек! | Ответы детей |